



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI JAMBONLU KRUVASAN

250 g süzme yoğurt
250 g un
250 g soğuk tereyağı
1 çeyrek tatlı kaşığı tuz
İçi;
450 g derin dondurulmuş ıspanak
75 g soğan
50 g fıstık
100 g jambon dilimi
50 g kuru üzüm
1 - 2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yumurta
Susam tohumu

Yoğurt, un, tereyağı ve tuzdan hamur yoğurun. Hamuru folyoyo sarın ve bir kaç saat için buzdolabına kaldırın. Çözülmüş ıspanağı avuçlarınızda iyice sıkın. Fıstıkları, jambonu ve kuru üzümü ince ince kıyın. Sarımsağı ezin. Yağı bir tavada kızdırın, soğanları hafif pembeleştirin, diğer malzemeleri karıştırın ve soğumaya bırakın. Hamuru ikiye ayırın, 40 x 30 cm büyüklüğünde açın. 12 kare kesin, kareleri tekrar üçgen şeklinde kesin. Her üçgenin üstüne 1 tatlı kaşığı harç koyun. Kruvasan şeklinde sarın. Hamurun 2. yarısını aynı şekilde çalışın. Kruvasanları kağıtlı bir fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısını 2 yemek kaşığı su ile karıştırın ve kruvasanlara sürün, susam serpin. Fırını 200 derecede (gazlı fırın 3) ısıtın ve kruvasanları 15-20 dakika pişirin.

